

Tajemství babiččiny kuchařky

na Kaskádě 4. – 6. 6. 2010

Domácí citrónová šťáva s čerstvou mátou

...

Polévka játrová nebo selská

...

Bruselské medailónky z vepřového s hráškem a
vařeným bramborem

nebo

Pečené kuřecí s nádivkou, hlávkový salátek
s česnekovou zálivkou

...

Švestkové knedlíky bramborové

nebo

Dušená jablka s vanilkovou omáčkou

...

Domácí ovocný čaj s medem, ovoněný slivovicí

Cena menu 399,- Kč

Pro rezervaci volejte 541 511 719

Rady naší babičky

- Dáváme-li do těst celá vejce, je lépe, když je napřed rozšleháme. Vháníme do nich vzduch a tím podpoříme kyprost výrobků. Dáváme-li jen žloutky, přidáme k nim lžici horké vody a řádně je rozšleháme. Získáme tím vždy měkčí a křehčí těsto.
- Vařený brambor, nastrohaný do kynutého, třeného nebo křehkého těsta, zvyšuje jeho křehkost a vláčnost. Aby jej však nebylo v těstě cítit, přidáme několik kapek citrónu nebo octa, které odejmou těstu bramborovou chuť.
- Jitrnice, vuřty, párky - ponoříme na chvíli do horké vody, a pak je teprve opékáme, tak neprasknou.
- Vejce, která chceme vařit, propíchneme ve špičce tenkou jehlou, nepopraskají.
- Žloutek, který nám zbyl, polijeme olejem. Tak nevyschne a i s olejem jej druhý den použijeme do polévky nebo do těsta.
- Tvrdé sýry balíme do hadříku namočeného v osolené vodě. Zůstanou dlouho vláčné.
- Starší housky, žemle, navlhčíme mlékem nebo vodou a vložíme do trouby. Rozpečou se a jsou křehké, musí se jíst hned.

Dobré chutnání vám přeje celý team restaurace Kaskáda